



## REZEPT DES JAHRES 2015

### Kleine Kartoffel-Gemüsekekuchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 1 EL Butter
- 250 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- 250 g Quark (20% F.i.T.)
- 6 EL Rapsöl
- 5 EL Milch
- 1 kleine Zucchini
- 12 Kirschtomaten
- 1 Paprikaschote
- 1 Brokkoli (ca. 200 g)
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Thymian, Mehl



Kartoffeln schälen, gar kochen und zu Püree zerstampfen. Milch und Butter unterrühren, mit Salz und Muskat würzen und beiseite stellen.

Mehl mit Backpulver mischen, Quark, 5 EL Öl, Milch und 1 Prise Salz hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 10 min ruhen lassen. In der Zwischenzeit Zucchini, Tomaten und Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und kurz blanchieren.

Backofen auf 225°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, in Stücke schneiden, 5 mm dick mit Kartoffelpüree bestreichen und nach Belieben mit Gemüse belegen. Gemüsekekuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark mit dem restlichen Öl glatt rühren, die Gemüsekekuchen damit beträufeln und im Backofen ca. 25 min backen. Thymian waschen, abzupfen und ca. 1 min vor Ende der Backzeit auf die Kuchlein streuen.